

DOSSIER DE PRESSE

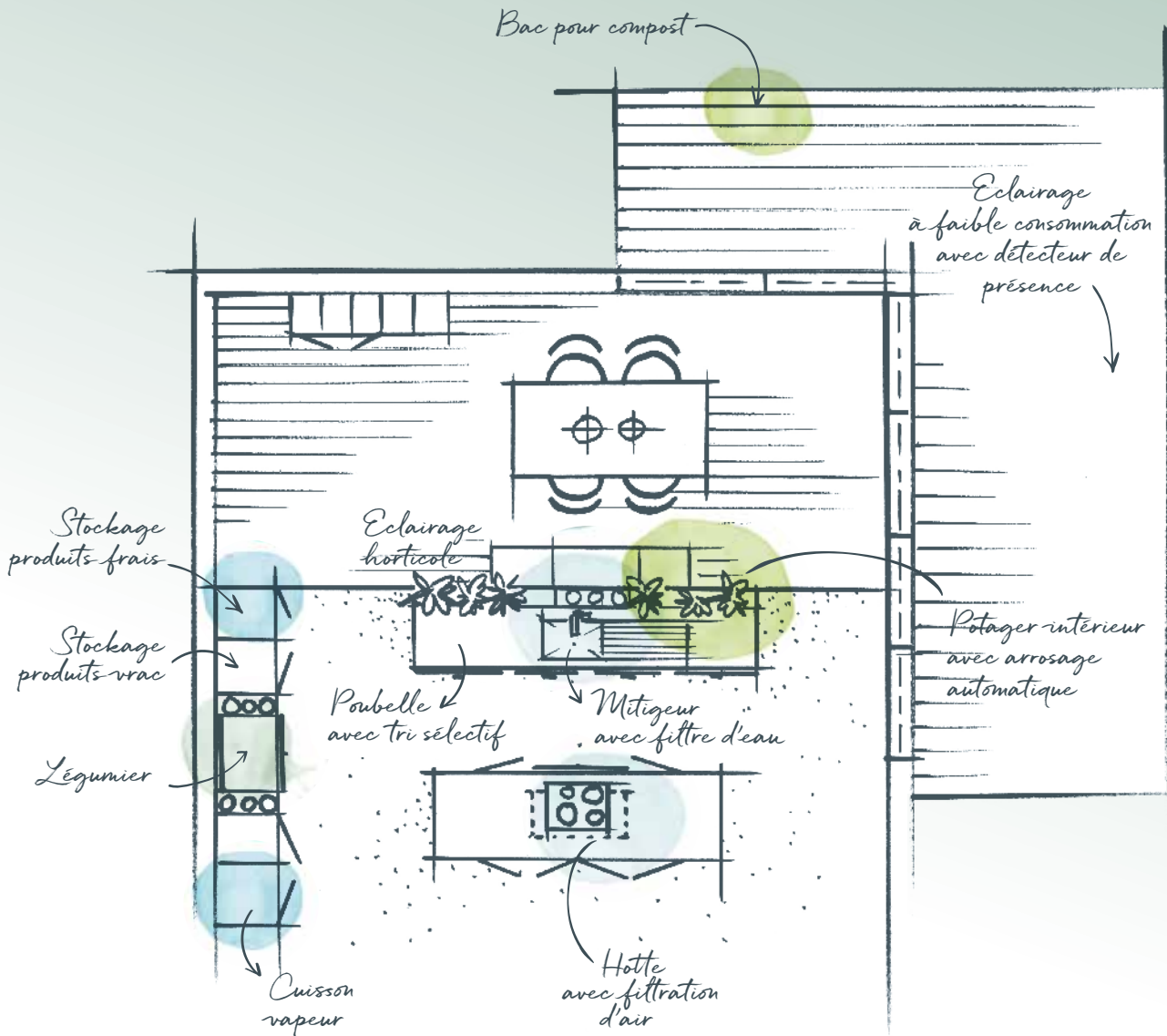
GREEN CONCEPT



" Imaginer un **espace de vie urbain** qui permette de vivre
en **harmonie avec la nature**. Une cuisine pensée
pour se nourrir de ce qui est **bon** pour nos papilles comme pour la **santé**
de notre famille. Un terrain de jeux pour **cultiver la curiosité**
de nos enfants autour de produits **sains et naturels**.
Un agencement qui donne **du sens** aux gestes simples du quotidien
et nous invite à préserver la planète **sans contraintes**."

/ perene
AGENCEMENT D'INTÉRIEURS

GREEN CONCEPT



Issu d'une réflexion du Perene Design Lab, qui croise à la fois des études sur les nouvelles attentes des consommateurs dans leur manière de vivre leur intérieur, l'émergence de nouveaux usages dans leur cuisine et leur mode de consommation, Perene crée un nouveau concept. Une recherche plus particulièrement axée sur des profils habitants en milieu urbain, soucieux de leur bien-être, de leur santé et de gestes plus responsables dans leur quotidien. Une approche qui va au-delà de la fonctionnalité et de l'ergonomie. Une recherche de sens.



REPENSER SES GESTES

Epicentre de la préparation des repas, du stockage des courses alimentaires, de la conservation des produits frais, la cuisine est aussi celui des équipements les plus consommateurs d'énergie dans la maison. C'est un lieu où le gaspillage d'eau et d'électricité et la production de déchets sont les plus importants. Et par conséquent l'espace où nos gestes responsables ont le plus d'impact au quotidien. Cette prise de conscience chez un nombre croissant de consommateurs va de pair avec leur recherche d'équilibre alimentaire pour la famille. Manger sainement, privilégier le « fait maison », les produits locaux, cultiver herbes aromatiques et petits légumes... les poussent à cuisiner et à stocker « autrement ». Le Green Concept Perene répond parfaitement et sans contraintes à ces nouvelles attentes. Démonstration avec cette réalisation composée d'une cuisine ouverte, d'un espace repas avec terrasse dans un éco-quartier.



CULTIVER LE GOÛT

Véritable ligne verte entre le plan de travail et l'espace repas, le jardin intérieur rend possible la culture de graines germées, d'herbes aromatiques et de petits légumes. Il bénéficie d'un système d'arrosage automatique et d'un éclairage Leds horticoles. Cueillettes à portée de main pour parfaire son alimentation et développer la curiosité de nos enfants.



DONNER DU SENS

Une conception plus adaptée à la conservation de produits frais ou achetés en vrac pour manger plus sain et diminuer le volume des emballages. Une bonne réponse pour ceux qui privilégient les circuits courts et apprécient les retours de marchés.





- **Légumier** avec coffres coulissants en chêne pour les denrées qui ne supportent pas la conservation au réfrigérateur comme les fruits et légumes.
- **Crédence** avec distributeurs de produits en vrac tels que céréales, riz, pâtes, lentilles, quinoa, amandes...
- **Tiroir de mise sous vide** pour une conservation optimum des produits frais ou cuisinés.
- **Réfrigérateur basse consommation** et double fraîcheur pour respecter la conservation des produits au degré près.



MIEUX VIVRE SANS CONTRAINTES

Faire d'un lieu de vie un espace sain et responsable implique une réflexion approfondie sur toutes les problématiques : gestion de l'air, de l'eau, de l'énergie, de la conservation et de la cuisson des aliments. Tout le savoir-faire de Perene.



- **Purification de l'air** avec une hotte permettant d'assainir l'air ambiant de tout agent polluant.
- **Traitement de l'eau** avec un mitigeur Grohé incluant une fonction de production d'eau réfrigérée ou gazeuse afin de limiter l'achat, le stockage et le recyclage de bouteilles plastique.
- **Cuisson saine** et respectueuse des produits avec four vapeur.
- **Economies d'énergie** avec des équipements électroménagers basse consommation.



FONCTIONNALITÉS ET ERGONOMIE

Lavage, découpe, préparation, dressage... chaque étape dispose d'un poste spécifique qui suit un chemin fluide pour limiter les déplacements et les gestes offrant une parfaite ergonomie.

Trier les déchets devient simple avec une poubelle 3 compartiments et couvercle anti-odeur pour faciliter également le recyclage. Côté jardin intérieur un équipement Duplex permet d'avoir à portée de main petits outils de jardinage et vaporisateurs. Côté îlot, un second motorisé, fait apparaître deux niveaux d'étagères pour ranger accessoires de cuisine et épices.

Chaque objet trouve sa place sans pour autant rester à la vue de tous.



BEAU ET BIEN PENSÉ

Chez Perene fonctionnalité rime avec esthétique. Design, noblesse des matériaux et qualité des finitions sont une constante. Le Green Concept Perene est présenté ici avec un modèle sans poignée. Façades en Fénix Verde Comodoro équipées de touche lâche sur les portes et les coulissants. Plan de travail en Céramique Kélia.

MOBILIER COORDONNÉ ET SUR-MESURE

Le séjour avec son coin repas est un bel exemple du savoir-faire Perene pour créer des agencements intérieurs. Le vaisselier se compose d'élégantes vitrines, de façades finition noir brossé synchrones habillé de bois massif finition chêne verni huilé. Le buffet à la finition coordonnée lui fait écho dans une élégante convivialité.





/ perene
AGENCEMENT D'INTÉRIEURS

CONTACT PRESSE :
PRAD'S COM
44 rue de Neuilly
92110 Clichy
www.pradscom.com

Mia Pradeau
+33(0)6 58 82 94 60
mia@pradscom.com

Christophe Pradeau
+33(0)6 52 02 81 76
christophe@pradscom.com